Busca este producto en Gatoo.es

www.gatoo.es

Gatoo.es es una plataforma del grupo Sanelmann.

1. Introducción
2. Despiece del contenido
3. Modo de Empleo
   3.1 Montaje y Desmontaje
      3.1.1 Desmontaje
      3.1.2 Montaje
         3.1.2.1 Picar
         3.1.2.2 Embutir
   3.2 Puesta en Marcha
   3.3 Uso como Picadora
   3.4 Uso como Embutidora
   3.5 Limpieza y Conservación
4. Precauciones y Consejos
5. Características Técnicas
6. Garantía
7. Declaración de Conformidad

1. INTRODUCCION

Le felicitamos por la elección de una Picadora-Embutidora marca GARHE, garantía de satisfacción gracias a su especial diseño y prestaciones. Nuestras máquinas están equipadas con motores con inversor* preparados específicamente para girar a 60 r.p.m, la velocidad ideal para picar la carne sin sacarle el jugo y embutir cómodamente, además de incorporar una herramienta de corte de primera calidad y todos los accesorios necesarios para facilitar al máximo las labores de la matanza.

* El motor MR-5 no dispone de inversor.

2. DESPIECE DEL CONTENIDO

A continuación detallamos el despiece de todas las piezas y accesorios que componen la máquina. Tanto los modelos de cabezal desmontable como los modelos de cabezal fijo vienen equipados igual, pero en los primeros el cuerpo de la picadora puede extraerse del motor para su limpieza.

A. Motor: Su potencia y características varían en función del modelo (ver etiqueta)
B. Cuerpo: Fijo o desmontable en función del modelo.
C. Tuerca: Al apretarse mantiene ajustadas todas las piezas del conjunto.
D. Placa: Existen diversos tamaños en función de la textura deseada para la carne.
E. Cuchilla: Pueden ser normales o autoafilables al roce con la placa.
F. Husillo: Se encarga de arrastrar la carne hacia delante.
G. Casquillo: Pieza de nylon que facilita el giro del husillo en el interior del cuerpo.
H. Racor: Va insertado en el husillo para fijar la cuchilla y servir como eje de la placa.
I. Tolva: Bandeja de plástico que se fija a la boca y facilita la carga de la carne.
J. Taco: Taco de plástico para empujar la carne.
K. Embudo: Existen 3 tamaños en función del tipo de embutido.
L. Pieza de Embutir: Sustituye a la placa y la cuchilla cuando se embute.

3. MODO DE EMPLEO

3.1. Montaje y Desmontaje

La máquina de picar viene ya montada para su uso, salvo en los modelos de cabezal desmontable, en los que el motor y el cabezal se embalan por separado, pero en todos los casos es conveniente desmotarla completamente antes del primer uso y limpiar todos los componentes, ya que estos van protegidos con una capa de aceite para preservarlos en óptimas condiciones hasta el momento de su uso.

3.1.1 Desmontaje

Lo primero que debe hacerse es desenroscar la tuerca *(C)* de la boca de salida girando en sentido contrario a las agujas del reloj. Si estuviera muy prieta, puede aflojarse empleando un martillo de nylon o bien uno convencional y un taco de madera. Tras quitar la tuerca, ya pueden extraerse la placa *(D)*, la cuchilla *(E)* y por último el husillo *(F)*, girándolo a los lados a la vez que se tira de él.

En los modelos con cabezal desmontable, para extraer el cuerpo *(B)* basta con aflojar la tuerca lateral que fija éste al motor, girarlo hacia la derecha unos 25º y tirar hacia fuera del mismo. En los primeros usos puede suceder que a pesar de aflojar la tuerca el cabezal siga estando un poco duro y cueste girarlo, pero basta con ayudarse de un martillo de nylon o similar.

3.1.2 Montaje

Montar la máquina exige el proceso inverso. En los modelos de cabezal desmontable lo primero es montar éste, para lo que debe introducirse en el motor inclinándolo unos 25º a la derecha, enderezarlo colocando la boca de carga en posición vertical y fijarlo apretando la tuerca lateral del enganche del motor.

El resto del montaje depende del uso que se quiera dar a la máquina, aunque en todos los casos lo primero que debe hacerse es introducir el husillo girándolo hacia los lados a la vez que se empuja contra el fondo del cuerpo hasta notar que encaja con el enganche del motor.

El casquillo de nylon *(G)* va insertado a presión en el extremo trasero del interior del cuerpo y normalmente no se mueve, pero en caso de que por el desgaste del uso se afloje y se salga, para volver a colocarlo basta con encajarlo en el eje del husillo con la parte más ancha hacia el espiral y montar el husillo como ya se ha explicado.

Finalmente, el racor *(H)* va insertado a rosca en el husillo para fijar la cuchilla y servir como eje de la placa. Normalmente no debe de manipularse, pero en caso de que se afloje debe apretarse en el sentido de las agujas del reloj.

3.1.2.1 Para Picar

Una vez fijado en su posición el husillo, el siguiente paso es colocar la cuchilla con el filo hacia fuera y apoyar sobre ella la placa, girándola hasta que quede fija encajando la muesca del extremo en el tope instalado al efecto en la boca de salida. Fijar posteriormente el conjunto enroscando la tuerca en el sentido de las agujas del reloj y apretándola firmemente, ya que cuanto mayor sea la presión ejercida por la tuerca mejor es el ajuste placa cuchilla y por tanto el corte logrado. Ya sólo resta fijar la tolva *(I)* en la boca de carga y enchufar la máquina. Para lograr un corte perfecto es conveniente apretar un poco más la tuerca con la máquina en marcha empleando un martillo de nylon o similar.

3.1.2.1 Para Embutir

Para esta operación, en lugar de montar la placa y la cuchilla éstas deben sustituirse por la pieza de embutir *(L)* y el embudo *(K)*. La pieza de embutir debe fijarse encajando la muesca en el tope de la boca de salida tal y como se ha explicado para la placa, para posteriormente montar el embudo con la punta hacia el exterior y fijarlo enroscando la tuerca en el sentido de las agujas del reloj.

3.2. Puesta en Marcha

Conectar el motor a una toma de corriente de 220 V. El interruptor de encendido ofrece tres posiciones:

- En la posición central (O) el motor permanece apagado.
- En la posición izquierda (I) el motor gira empujando la carne desde la boca de carga a la boca de salida.
- En la posición derecha (II) se invierte la marcha del giro para solucionar posibles atascos por sobrecarga, debiendo mantenerse pulsado el interruptor porque en el momento que se suelta vuelve a la posición central y el motor se detiene.

Nota: El motor MR-5 no dispone de inversor.

3.3. Uso como Picadora

Con la máquina en marcha en la posición I y montada siguiendo las instrucciones del apartado 3.1.2.1, introducir la carne cargándola en la tolva y empujándola con el taco de plástico *(J)* suministrado al efecto. IMPORTANTE: No empujar nunca la carne directamente con las manos ni con la tolva desmontada, ya que debe evitarse siempre cualquier riesgo de contacto directo con la zona de arrastre de la carne.

Para evitar atascos conviene que las porciones de carne no superen los 15 cm. de longitud ni los 8 cm. de anchura, realizando la carga progresivamente de acuerdo con el ritmo que marque la propia máquina, que dependerá del tamaño de las porciones, la consistencia de la carne y el tipo de placa que se esté empleando en función de la textura que se desee obtener para la carne picada. El riesgo de sobrecarga aumentará cuanto mayores sean las porciones empleadas, la carne sea más correosa o la placa empleada de menor diámetro.

En el caso de que a pesar de todo se produzca un atasco, debe activarse el inversor de marcha pulsando brevemente el interruptor en la posición II para que la carne acumulada retroceda y volver posteriormente a la posición I para ver si ya avanza normalmente. Si el atasco persiste debe apagarse el motor, desconectarlo de la toma por precaución y soltar tuerca, placa y cuchilla para liberarlas del exceso de material acumulado.

3.4. Uso como Embutidora

Con la máquina en marcha en la posición I y montada siguiendo las instrucciones del apartado 3.1.2.2, introducir el intestino rodeando el orificio de salida del embudo, y comenzar a cargar la máquina con la mezcla preparada a partir de la carne picada previamente. En circunstancias normales la máquina llenará rápidamente el intestino, por lo que mientras con una mano se sujeta éste a la boca del embudo, con la otra debe controlarse el interruptor para detener el llenado a voluntad.

3.5. Limpieza y Conservación

Una vez finalizada la sesión de picado / embutido, la máquina debe ser desmontada de acuerdo con las instrucciones del apartado 3.1 para proceder a la limpieza con agua y jabón de los diferentes componentes.

No es aconsejable el uso de agua muy caliente para limpiar la placa, ya que se trata de una pieza sensible a la dilatación y puede llegar a deformarse, perdiendo el ajuste con la cuchilla necesario para un corte perfecto.

Es importante limpiar periódicamente la rosca, tanto de la tuerca como del cabezal, porque la progresiva acumulación de residuos puede llegar a obstruir su recorrido, impidiendo un ajuste suficiente y afectando a la calidad del corte.

Algunos modelos incorporan cuchillas que se afilan solas al roce con la placa gracias al especial tratamiento del material que las compone. Estas cuchillas no deben ser afiladas, por lo que en caso de que aparezcan problemas de corte debe comprobarse que no sea debido a alguno de los problemas anteriores.

En caso de que la máquina no vaya a usarse durante un tiempo, es aconsejable proteger las piezas metálicas (cuerpo, husillo, placa y cuchilla) aplicando una fina capa de aceite una vez estén secas.

4. PRECAUCIONES Y CONSEJOS

- El motor debe ser manipulado únicamente de acuerdo con las instrucciones descritas con anterioridad. En caso de constatar algún problema de funcionamiento debe darse aviso para su revisión por personal autorizado en nuestras instalaciones.
- Realizar todas las operaciones de montaje y desmontaje con la precaución previa de desconectar la máquina de la red eléctrica para evitar su puesta en marcha accidental.
- Trabajar siempre con la tolva debidamente fijada en la boca de carga y empujar la carne exclusivamente con el taco de plástico, nunca directamente con las manos.
- Apretar bien la tuerca de la boca de salida para asegurar el máximo ajuste entre placa y cuchilla y lograr así un corte perfecto.

- Para evitar atascos conviene no sobrecargar la máquina, evitando emplear porciones demasiado grandes o cargar más carne de la que aconseja el ritmo de trabajo de la máquina, que irá en función del tipo de carne y de la placa de salida empleada.

- No limpiar la placa con agua demasiado caliente porque podría deformarse y perder el debido ajuste con la cuchilla. En caso de que haya problemas con el corte, antes de afilar la cuchilla debe comprobarse que el problema no sea de la placa.

- En caso de que la máquina no vaya a usarse por un tiempo, conviene proteger las partes metálicas (cuerpo, husillo, placa y cuchilla) aplicando una fina capa de aceite.

5. CARACTERÍSTICAS TECNICAS

Las máquinas GARHE se componen en definitiva de un cabezal que pica o embute en función de las piezas con que se monte, unido a un motor que genera el impulso necesario para estas funciones. Todos los modelos comparten un mismo mecanismo, con la única diferencia del tipo de anclaje del cabezal, que puede ser fijo o desmontable, de manera que las diferentes prestaciones de cada modelo dependen principalmente del motor con que vaya equipado.

Las características de cada modelo vienen detalladas en la etiqueta para el marcado exterior del equipo que va adherida al motor. Aunque no se indica expresamente, todos los motores salvo el modelo MR-5 disponen de inversor. Ninguno de los equipos suministrados supera los 70 dB(A) de presión acústica. Salvo manipulaciones indebidas, todos los motores son perfectamente aptos para su uso y están libres de riesgo de choque eléctrico conforme a la normativa vigente. La función del protector metálico o de plástico que algunos incorporan es únicamente estética e higiénica.

6. GARANTÍA

GARHE, SA garantiza este producto, incluidos los componentes suministrados, según la Ley 23/2003, de 10 de julio, de Garantías en la Venta de Bienes de Consumo, por la que se compromete a cubrir el coste de la reparación, tanto en piezas como mano de obra, de cualquier defecto de fabricación. Para ello deben dirigirse al distribuidor que les suministró el producto, quien se encargará de coordinar con nuestro servicio técnico.

Esta garantía sólo se aplica para este caso, bajo la premisa de que el producto es tratado correctamente y siempre de acuerdo con las instrucciones de uso, no pudiendo cubrir nunca daños por manipulaciones indebidas o realizadas por personal no autorizado, ni la sustitución de piezas deterioradas por el desgaste en el normal uso del mismo.

7. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

El abajo firmante, en representación de GARHE, SA y bajo su propia responsabilidad, declara que este producto, en su diferentes modelos FL, MR-6, MR-10, MR-8, MR-9, MR-12 y MR-5, es conforme a las normas y directivas aplicables 98/37/CE y 93/68/CEE.

Gorka Garmendia
Adjunto a Dirección
GARHE, SA
Bº Boroa, s/n
48340 Amorebieta
Tel. 94-6733971
garhe@garhe.com